

Petro Vaselo

The soul of our soil



OVAȘ

2019

ASPECTE GEOGRAFICE

Ovaș e o colina domoala cu expunere estica. Sunt cultivate aici doua soiuri de vita de vie pentru vin: Merlot si Cabernet Sauvignon.

Coordonate: 45°50'11"N; 21°35'21"E

Alitudine: 220 m peste nivelul marii

Clima: Continentala (-15°C iarna; +40°C vara)

Sol: Sol slab acid, argilos-mlastinos

Precipitatii: 600 – 800 mm anual

PODGORIE:

Soiuri: 40% Merlot, 60% Cabernet Sauvignon

Ingrijirea solurilor: lucrari de vara si fertilizare cu ingrasamant verde la sfarsitul toamnei/inceputul iernii. Se pune mare accent pe dezvoltarea radacinilor cat mai in profunzimea solului.

Ingrijirea viilor: Toate lucrarile de intretinere a vitei de vie se fac manual. Lucrarile de recoltare in verde implica aproximativ 30% din productia anuala. Acest lucru permite optimizarea calitatii productiei.

Sistem de conducere: Cordon speronat, cu 3.968 plante/ha

Productia: 750 ml/planta

CRAMA:

Culesul manual al strugurilor

Selectia manuala a ciorchinilor si boabelor de struguri

Fermentatia in rezervoare tronconice din lemn de stejar timp de 30 zile la temperaturi controlate

Fermentatia malolactica in rezervoare din lemn de stejar si butoaie

Invechirea in recipiente din lemn de stejar de diferite dimensiuni (butoaie, budane, rezervoare) timp de 12 luni.

DATE GENERALE:

Denumire: DOC Receaș

Volum alcoolic: 14.5%

Aciditate totala: 5.0 g/l

Continut de zahar: 2.0 g/l

Invechire in butoaie de lemn: 12 luni

Invechire in sticla: 6 luni

Se pastreaza la 14°C, la loc uscat si intunecos

Se serveste la 18°C

Asortare: carne rosie si vanat

Mod de ambalare:

Cutii a cate 6 sticle de 0,75 litri (31x26x17h cm) greutatea 8,2 kg

1 Europalet (120x80x185h cm) a cate 600 sticle de 0.75 litri, greutatea 824 kg

